

Les menus
Du 15 mai 2023 au 16 juin 2023

Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Férié	Pont
Salade de pâtes 	Bouchée à la reine 		
Paupiette de veau	Tarte au fromage Panis mile Wings de poulet		
Petit pois carotte			
Fromage	Galettes de légumes		
Fruits	Fromage		
	Fruits		
Lundi 22 mai (Menu Végétarien)	Mardi 23 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Salade mimosa 	Surimi tomates	Salade d'avocat crevette tomate 	Radis / concombre BIO 
Totellini sauce comté	Sauté de porc  	Filet de poisson aux amandes 	Spaghetti bolognaise 
Compote	Haricots beurre	Printanière de légumes	Fromage blanc BIO
Cookies maison 	Fromage	Fromage	Meringue 
	Fruits	Crumble aux pommes 	
Férié	Mardi 30 mai	Jeudi 1er juin	Vendredi 2 juin
	Tomates / macédoines 	Carottes râpées / chou en salade	Salade aux gésiers 
	Emincé de poulet 	Steack haché	Jambon au Porto 
	Purée / spaetzle	Haricots panachés	Potatoes
	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruits	Crème Mont Blanc	Fraises françaises 
		Madeleines maison 	
Lundi 5 juin	Mardi 6 juin (Menu Végétarien)	Jeudi 8 juin	Vendredi 9 juin
Cœur de palmier ou pois chiche	Haricots rouge / mais Bio 	Concombre / tomate 	Avocat / pamplemousse
Gratin de poisson 	Carré seitan 	Viande Kebab	Rôti de porc  
Pâtes	Epinard / poêlée	Frites	Ratatouille / brocolis
Fromage	Fromage	Fromage	Mousse ou crème 
Fruits	Coupe de framboises ou banane chocolat 	Fruits	
Lundi 12 juin	Mardi 13 juin	Jeudi 15 juin (Menu Végétarien)	Vendredi 16 juin
Salade composée 	Radis	Lentille / pois chiche en salade 	Salade de pâtes ou taboulé 
Sot l'y laisse  	Bœuf goulash  	(Eufs dur BIO sauce béchamel ou sauce tomate  	Poisson pré frit / citron Beignets de calamars 
Riz BIO 	Semoule ou Boulgour BIO 	Chou fleur BIO 	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Glace	Fraises chantilly 	Fruits	Fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les disponibilités du marché et les arrivages.

Une alternative végétarienne peut vous être proposée à chaque repas.



Fait maison



Local

En vert : BIO



En Bleu